



# Preisliste

## **Catering**

# Sehr geehrter Gast!

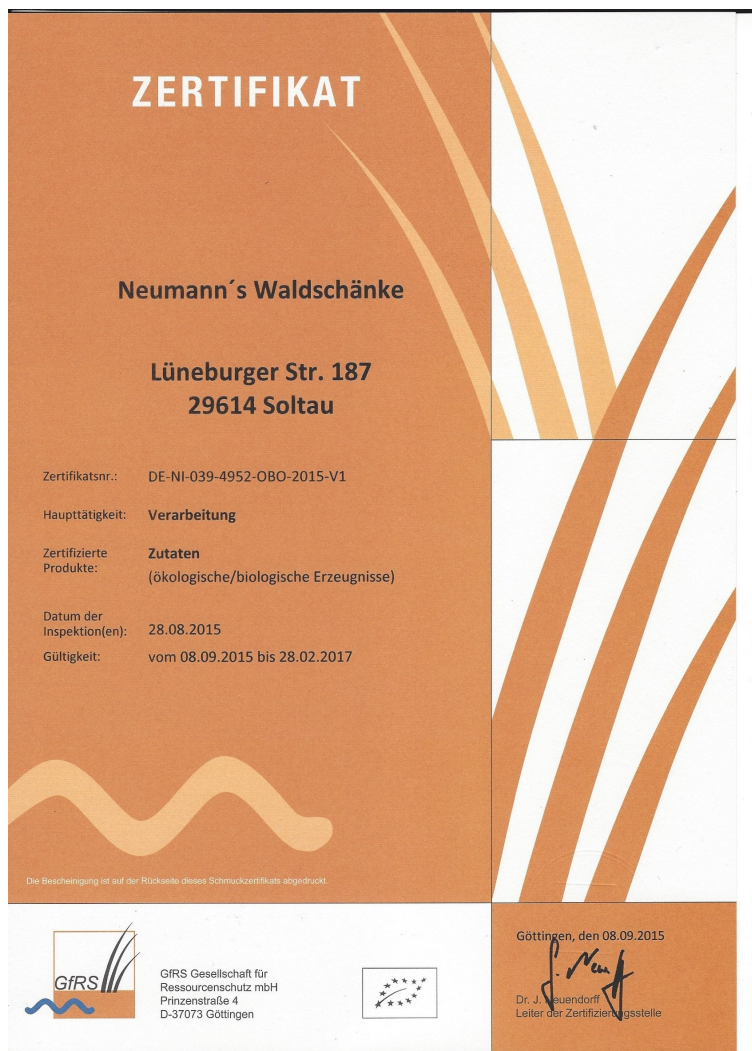
**Unser Betrieb ist BIO Zertifiziert durch die Gesellschaft für  
Ressourcenschutz mbH (GfRS Göttingen)**

**Wir verwenden einige Produkte in BIO Qualität in unserer  
Küche!**

**Diese sind in untereren Menüvorschlägen gekennzeichnet!**

**Prüfnummer DE – ÖKO – 039**

**Prüfnummer Neumann´s Waldschänke DE-NI-039-4952-OBO**



**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage,  
von unserem Servicepersonal oder auf unserem Tablet PC!**

## **Abwaschgebühren/Leihgebühren**

Geschirr und Bestecke je Teil 0,50 €  
1 Chevingdish ohne Essen 8,00 €  
Tischdecken Leihgebühr und Reinigung 5,00€  
Gläser je Glas 1,00 €

## **Zelt Aktion**

\*Anlieferung inklusive Aufbau, •Abbau und Abholung am nächsten Tag  
\*Festzeltgarnituren mit Rückenlehnen, Sitzpolster und Tischdecken \*Geschirr und Bestecke und das Abwaschen übernehmen wir \*inklusive eines der nachfolgenden Menüs zur Auswahl (kombinieren möglich) wie natürlich auch nach Ihren Wünschen!

1. Kasselernackeln mit Speckkartoffelsalat und Krautsalat oder 2.  
Hähnchenbrust mit Basilikum und Mozzarellakäse überbacken auf Tomatensoße, Kartoffelgratin und unserer frischen Blattsalatmischung mit Balsamico - Walnussdressing

Angebotsmenü I und II mit Zelt 8x4, (beide Menüs auch kombinierbar)  
unter 20 Personen + 5,00€, 20 - 30 Personen + 3,00€

**31- 100 Personen Aktionspreis 24,90€**

### **Unsere Zelte**

zwei Zelte 8x4 Meter - ein Zelt 4x4 Meter

### **Personenzahlen**

20 – 40 – 60 – 80 – 100 Personen sind möglich

Zeltpreise ohne Catering (auf Anfrage)

ein ZELT 8x4 Meter: Mo-Do 300,00€ Fr-So 500,00€

2 Zelte 16x 4 Meter: Mo-Do 400,00€ Fr-So 700,00€

3 Zelte 20x4 Meter: Mo-Do 450,00€ Fr-So 800,00€

## **Rollgeld**

Soltau und im Umkreis von 15 km Frei  
16 km – 50 km 20,00€ pro Tour - 51- 80 km 50,00€ pro Tour  
ab 81 km 100,00€ pro Tour

# **Festzeltgarnituren – Tische – Stühle**

## **Stehtische**

Festzeltgarnitur Leihgebühr 15€ ohne Hussen  
mit Hussen + 15€ pro Garnitur  
220x60 Tische – Bänke 220x30  
Bestand: 10 Garnituren

Bankettische Leihgebühr 10 €  
72x152  
Bestand: 8 Tische

Bestand 10  
Stehtische Leihgebühr ohne Hussen 10,00€  
Stehtische Leihgebühr mit Hussen 15,00€

Ø 80x113

## **Suppen – Vorspeisen**

Hochzeitssuppe pro Person 5,90 €  
Tomatencremesuppe pro Person 4,50 €  
Gulaschsuppe 6,90€  
Tomatenessenz mit Basilikumklößchen 7,90 €  
Gulaschsuppe 7,80 € mit Plastikgeschirr und Weißbrot  
Minestrone 4,90  
Gegrillte Austernpilze 7,00€  
Broccolicremesuppe 4,90€  
Antipasti 7,90 €  
Erbsensuppe mit Würstchen als Einlage 7,90€  
Hack – Poreesuppe 4,90€ Einzelpreis  
Minestrone (vegan) 4,50€ Einzelpreis  
Gesamtpreis beide Suppen und Canapées pro Person 17,40€

# Fingerfood

Ab 15 Personen

## **Paket I**

Hähnchenbrustfiletspieße mit Edelschimmelkäse und Annanas  
Chicken Wings hot& spicy - Garnelenspieß mit grünem Spargel  
Yakitori Spieße Gourmet mit Soja - Frischkäse im Chicoreeblatt -  
Kartoffelecken mit Sour Creme - Bruschetta Tomate - Kleine Minifrikadellen  
Canapés verschieden belegt  
17,90€ pro Person / Ab 15 Personen

## **Paket II**

Chicken Wings – Scampispieße(kalt oder warm) - Yakitori Spieße Gourmet  
mit Soja  
Frischkäse im Chicoreeblatt - Kartoffelecken mit Sour Creme  
Bruschetta Tomate - Kleine Minifrikadellen  
16,90€ pro Person / Ab 15 Personen

## **Paket III**

Schweinefiletmedaillons, Gemüseauswahl und Gratin -  
Hähnchenbrustfiletspieße mit Edelschimmelkäse und Annanas - Chicken  
Wings hot& spicy -Melone mit Schinken  
Yakitori Spieße Gourmet mit Soja - Tomate Mozzarellaspieße, Fischplatte  
Salatmischung mit Dressing - Brötchenauswahl  
17,90€ pro Person / Ab 15 Personen

## **Kalte Platten**

Verschiedene Wurst und Käsesorten  
etwas Lachs, Forelle, Brot Brötchen und Butter  
9,90€ pro Person / Ab 10 Personen

## **Canapés**

Canapés: Lachs, Forelle, Krabben,,Mettwurst, Käse, Mett etc  
2,00€

# **Buffets**

## **Hausmacher Art**

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett, Frikadellen, Käseauswahl, Teweler Hausmacher Wurstplatte, Brot, Brötchen und Butter

16,90€ pro Person / Ab 25 Personen

## **Rustikales Buffet**

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett – Frikadellen – Zarte Hähnchenschenkel, Nudelsalat - Wurstsalat , Räucherfischplatte mit Heideforellen, Räucherlachs, Kasseler kalt – Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Frische Blattsalate – Eierplatte mit Sardellenfilets, Melone mit Heidekatenschinken

Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt – Bratheringe, Hausgemachtes Sauerfleisch - Matjes Hausfrauen Art, Brot - und Brötchenauswahl - Käseauswahl – Butter

19,90€ pro Person / Ab 25 Personen

**Bayrisches Büffet** Radisalat (Rettischsalat), Brezn (Brezeln), bayrischer Wurstsalat, Blattsalatmischung mit Dressing, Weißwurst mit süßem Senf, Leberkäse, kleine Haxn, Nürnberger Rostbratwürstchen, Senf, warmer Speckkartoffelsalat, Schupfnudeln, Sauerkraut

Rote Grütze mit Vanillesoße

22,90€ pro Person / Ab 25 Personen

## **Mediterranes Buffet (mini)**

### **nur kalt**

Bruschetta – Geröstetes Brot mit Pesto und Tomate

Salatvariation mit Balsamicodressing - Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Antipasti mit frischen Zucchini und Auberginen mariniert - Eingelegte getrocknete Tomaten - Parmaschinken mit Melone - Scampis in Knoblauch gebraten

18,00€ pro Person / Ab 25 Personen

### **Mediterranes Buffet**

Minestrone

Schweinefilet auf Gorgonzolasoße und Thunfisch Toscana

Vollkornreis – Tortellini - Broccoligemüse

Angemachter Ricottakäse mit frischem Gemüse

Meeresfrüchtesalat – Artischocken mit Käsefüllung

Bruschetta – Geröstetes Brot mit Pesto und Tomate

Salatvariation mit Balsamicodressing - Carpaccio vom Rinderfilet mit  
Parmesan

Antipasti mit frischen Zucchini und Auberginen mariniert

Eingelegte getrocknete Tomaten - Parmaschinken mit Melone

Kalbfleisch mit Thunfischsoße - Mozzarellaspieße

Scampis in Knoblauch gebraten – gefüllte Pilze

Ciabattinos – kleine italienische Brötchen

Tirami su – Frischer Obstsalat

29,90 € pro Person / Ab 25 Personen

### **Pasta und Salatbuffet**

Verschiedene Pastasorten mit Tomatensoße, Alfredosoße, Käsesoße

Bolognaise und Pestosoße

Lachslasagne

Salatbuffet

15,90 € pro Person / Ab 25 Personen

### **Waldschänken Buffet**

Suppe und Dessert

Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Heideforellenfilets,

Melone mit Schinken

Roastbeefplatte mit garnierten Schweinefiletmedaillons

Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, Frikadellen

Gekochte Eier mit Gurken und Sardellenfilets, - Pfirsichhälften mit

Frischkäse gefüllt,

Gefüllte Riesenchampignons, Hähnchenbrustfilet mit Käse und  
Sonnenblumenkernen überbacken, Rettichsalat - frische Blattsalate,

Dressing, Remouladensoße,

Krabbencocktail fein mariniert, frischer Sahnemeerrettich

Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und

Auberginen, Schwarzbrot, Party Brötchen und Butter

26,90 € pro Person / Ab 25 Personen

### **Waldschänken Buffet kleine Version**

Kräuterbraten, Specksalat und Krautsalat  
Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Heideforellenfilets,  
Melone mit Schinken  
Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, Frikadellen  
frische Blattsalate, Dressing, Käseauswahl mit Weintrauben, Schwarzbrot  
frische selbstgebackene Brötchen und Butter  
19,90 € pro Person / Ab 25 Personen

### **Schlachteplatte**

(nur kalt) mit Hausmacher Wurst - Gurken, Tomaten, Frikadellen, Mixed  
Pickels, Senf Butter, Mett, Fischplatte, Wellfleisch , Eierplatte, Brot gemischt  
und Brötchen  
17,80 €

Schinkenröllchen, Brötchen, Schwarzbrot, Butter  
½ Eier auf Platte garniert. Frikadellen. Käseplatte, Hähnchenschenkel warm  
im Chevingdish. Nudelsalat  
14,90 €

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen  
Lachslasagne, Broccolibraten, Pilzsoße, Specksalat, Fischplatte mit Gaved  
Lachs, Forellen und Aal, Scab Soße Meerrettich, Roastbeef mit  
Remouladensoße, Melone mit Schinken, Brötchen und Butter, Salat mit  
Balsamicodressing,  
Zitronencreme und Obstsalat  
29,90 € pro Person / Ab 25 Personen

### **Catering - Fingerfood**

Käsespieße – Chickenwings mit Dipp – Kartoffelecken mit Sour Creme – Mini  
Frikadellen mit Senf – Yakitorispieße – Minischnzel  
12,99€

### **Canapées**

Canapées verschieden belegt  
Käse, gek. Schinken, Mett, Räucherlachs, Tomate Mozzarella, geräucherte  
Putenbrust  
10,90€



### **Fingerfood IV**

Bruschetta Tomate - Minischnitzel auf Weißbrot - Hähnchenbrust mit Käsecreme und Ananas - Tomate - Mozzarella – Spieße - Minifrikadellen auf Kartoffelsalat  
15,90€

### **Fingerfood V**

warm:

Reibekuchen mit Graved Lachs

kalt:

Schinken – Käseröllchen - Minischnitzel auf Canapée  
gefüllte Eier mit Sardellen - Gravedlachs mit Sour Creme  
Minibrötchen als Cheeseburger - mit eingelegten getrockneten Tomaten und Ruccula

Garnelenturm mit Weißbrot und Scampi

Dessert:

Mascapone - Erdbeercreme

pro Person 19,95€

### **Fingerfood VI**

Schinken – Käseröllchen - Minischnitzel auf Canapée  
Dreierlei Melonenspieße mit Parmaschinken - Minibrötchen verschieden belegt  
mit Käse, Räucherlachs, Schnitzel und Tomate Mozzarella  
Büsumer Karbbencocktail - Minifrikadelle auf Kartoffelsalat im Glas  
19,50€/Person

### **Fingerfood – Flying Buffet**

Wrap mit Hähnchenbrust - Rucola - getrocknete Tomaten  
Hähnchenspieße mit Gorgonzola und frischer Ananas  
Melone mit Parmaschinkenspieße - Minifrikadelle auf Kartoffelsalat  
Bruschetta Tomate  
Obstspieße - Mousse au Chocolate  
22,50€/Person

## **Fingerfood – Asiatisch**

Fisch Curry Dehli mit Gemüsestiften - Hähnchen Teriyaki mit Pak  
Choigemüse  
Asiatische - Gemüsevariation süß - sauer  
Basmatireis  
18,90€/Person

## **BBQ**

### **Grillen Außer Haus ab 100 Personen**

Thüringer Bratwurst – Krakauer  
Nackensteaks Texas  
verschiedene Soßen  
Baguette geschnitten  
Karottenstäbchen mit Paprikadipp  
Kartoffelspalten mit Sour Creme  
Weißkohlsalat- Rotkohlsalat- Bohnensalat  
38,00€/Person inklusive 2 Köche Personal  
Smoker, Cheving Dishes, 110 Personen Geschirr, Bestecke, Anlieferung,  
Abholung, Abwasch. Buffettische und Servietten

# HAUPTGÄNGE und Vorspeisen

**A** Antipasti 7,90€

**B** Bratkartoffeln 4,90€

**E** Entenbrust, Rotkohl, Rosenkohl, Klöße und Kartoffeln-Soße 22,90€

Entenbrust und Schweinefilet gebraten - Orangensoße – Senfkräutersoße  
Apfelrotkohl – Mischgemüse - Kartoffelgratin – Bratkartoffeln  
22,90€

**G** Gans 1 Stück für 4 Personen (4000g Rohgewicht) Rotkohl,  
Orangensoße, Klöße und Salzkartoffeln 110,00€

## Gänseschmausaktion

NUR AN DEN BEIDEN WEIHNACHTSFEIERTAGEN  
AB 4 Personen

Eine Gänsebrust, 4 Keulen, Kartoffelköße, Salzkartoffeln, Orangensoße,  
Apfelrotkohl und eine Flasche Wein 79,00€

Gänseschmaus außerhalb der Aktion 26,00€ á Person

Gulasch mit Nudeln ab 100 Personen 12,90€

Grünkohl mit Kasseler, Rauchende und Kohlwurst Bratkartoffeln 16,90 €

**H** Hackbällchen in Zigeunersoße mit Reis und Salat 11,50€

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ Rahmsoße und Champignons,  
Butterspätzle und Salat 15,90€

Hirschkalbsbraten mit Bohnen, Rotkohl, Salzkartoffeln, Semmelknödel,  
Champignons und Pfifferlingen, Williamsbirne mit Preiselbeeren 24,00€

Hähnchenbrust und Schweinefilet Gorgonzolasoße und Tomatensoße  
Kartoffelgratin, Nudeln und Salat 19,90 €

Hähnchenbrust Capresse, Tomatensoße, Nackenbraten, Specksalat,  
Gemüse, Gratin und Salat mit Dressing 14,90 €

Hähnchenfricassé mit Spargel und Champignons, Vollkornreis, Salat und  
Dressing  
16,00 €

Hähnchenbrust Capresse, Tomatensoße, Gratin und Salat 13,90€

**K** Kasseler in Blätterteig - Sauerkraut oder Karutsalat mit Speckkartoffelsalat  
14,90 €

**P** Putengratin und Salat 10,90€

**R** Rinderrouladen mit Gemüse, Rotkohl und Kartoffeln 22,90€

Rindergeschnetzeltes vom Roastbeef „Stroganof“ mit Reis und Salat 18,90€

Rinder und Schweinebraten mit Pilzsoße, Gemüse, Salat und SK 16,90€

**S** Salatmischung in Schüsseln mit Dressing 4,90€

Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Spätzle und Salat 9,90€

Spanferkelbraten mit Speckkartoffelsalat oder Sk und Sauerkraut 16,50 €

Spanferkelbraten + Schweinehaxe mit Wirsingkohl und Salat 16,50 €

Schweinekräuterbraten mit Specksalat 9,90€

Schweinekräuterbraten mit Soße, Gemüse und Salzkartoffeln 11,90€

Spanferkelbraten, Specksalat, Krautsalat oder Blattsalat 16,90 €

Schweinefilet auf Senfkräutersoße, Gratin und Salat 19,00 €

Spanferkelkeule, Specksalat und Krautsalat 18,00€

Ganzes Spanferkel ab 20 Personen 600g Rohgewicht pro Person  
Spanferkel mit warmen Speckkartoffelsalat und Krautsalat  
19,90€ pro Person

**T** Tomate-Mozzarellaspieße 4,50€

**V** Vitello Tonato 7,90 €

**W** Wildschweinrückensteaks mit Butterspätzle und Wirsingkohl in Rahm,  
Kartoffelklöße 28,50 €

**Z** Zanderfilet auf Dijonsenfsoße mit Blattspinat Caprese mit Gratin, Gnocci  
und Salat 19,60€

### **Menü I**

Putengeschnetzeltes in frischer Champignonsrahmsoße  
Kartoffelgratin - Salatauswahl - Balsamicodressing  
16,90€

### **Menü II**

Schweinefiletmedaillons auf Pfefferrahmsoße  
Zanderfilet auf Ananas – Champagnerrahmkraut  
Hähnchenbrust "Capresse", Butterreis – Kartoffelgratin  
Salatvariation mit Ruccolasalat mit Balsamico Walnussdressing  
Vitello Tonato – Minischnitzel auf Canapé  
Mozzarellaspieße – Dreierlei Melonenspieß mit Schinken  
Büsumer Krabbensalat im Glas  
Bruschetta Tomate - Riesenchampignons  
24,90€

### **Menü II**

Schweinefilet auf Champignonsoße – Hähnchenbrustfilet auf Früchtecurrysoße  
Kartoffelgratin – Butterreis  
Salatauswahl – Gemüseauswahl  
18,90€

## **Beilagen**

Speckkartoffelsalat nur ab 100 Personen  
3,50 €

Unser Hausgemachtes Kartoffelgratin ab 20 Personen  
4,90€

## **Dessert**

Obstsalat 5,90 €

Tirami su 5,90€

Mousse au chocolate 5,90€

Zitronencreme 4,90 €

SchwarzwälderKirsch Creme 4,90 €

Rote Grütze mit Vanillesoße 4,50€

Mascapone-Erdbeercreme 5,90€

Amaretto – Zimtcreme 5,90 €

Welfenspeise mit Mandeln 4,90 €

Mocca-Eierlikörcreme 4,90 €

Schwarzwälder-Kirschcreme 4,90 €

Grießpudding mit Schattenmorellen 4,90 €

Schokoladenpudding mit Vanillesoße 4,50 €

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße 4,50 €

Orangencreme von frischen Orangen 4,90 €

Bayrisch Creme mit pürierten Erdbeeren 5,90 € oder Frische Erdbeeren

# Kaffee und Kuchen

Torten Außer Haus:  
Käsesahne/Schwarzwälder/Baiserttorte/  
Buchweizen/Mocca/Frankfurter/Nußtorte je 24,00 €  
Eierlikörkuchen 17,00 €

Preise wenn schon Essen geliefert wurde:  
Tasse Kaffee/Tee mit Tassen 3,50€ als Buffet

Sonderpreise:  
Wenn nur Kaffee bestellt wird! (inkl. Geschirr)  
< als 100 Tassen 3,90€  
100 Tassen Kaffee (50 Personen) 3,50 €  
150 Tassen Kaffee 3,00 €  
200 Tassen Kaffee 2,50 €  
250 Tassen Kaffee 1,90 €  
> 300 Tassen Kaffee 0,90 €

## Getränke auf Kommission

### Getränke auf Kommission

Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet in der hochwertigen Glasflasche  
0,75 l 5,90 € - Orangensaft 1,0 l 5,90 €  
St. Benediktiner Weizenbier alkoholfrei 0,5l Flasche 3,50€  
Bardolino Doc Rotwein Italien und Pinot Blanc 0,75 l je 16,90€  
Eine Flasche Sekt Hausmarke Geldermann 17,90€  
Weingläser, Wassergläser, Sektgläser und Kühlschränke  
ohne Berechnung wenn Sie die Getränke bei uns bestellen  
Coca Cola, Fanta, Sprite 1l 4,50€  
König Pilsener Tresen mit Durchlaufkühler  
König Pilsener ist erhältlich in 30 und 50 Literfässern  
Stilvoll mit Originalgläsern, Bierdeckeln und Deckchen  
inklusive Kohlensäure und Endreinigung  
Preis pro Liter 6,90€